

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**LICITACIÓN PÚBLICA N°
01-2025-CSUNASAM-1**

BASES INTEGRADAS

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DEL
SERVICIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA EL
AÑO 2025 - UNASAM**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Guía para el registro de participantes electrónico” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detalladas en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
RUC N° : 20166550239
Domicilio legal : Av. Centenario N° 200 – Independencia – Huaraz – Ancash
Teléfono: : 043-640020 ANEXO 3408
Correo electrónico: : dasa-ups@unasam.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro:
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DEL SERVICIOS DEL COMEDOR
UNIVERSITARIO PARA EL AÑO 2025 - UNASAM**, por ítems agrupados en paquetes:

Ítem	Descripción
I	Abarrotes en General
II	Frutas y Verduras
III	Carne de Pescado
IV	Carne de Cerdo
V	Carne de Res
VI	Pan de Piso y Derivados

ITEM I ABARROTES EN GENERAL

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	720	KILO	ACEITUNAS NEGRAS DE 1º
2	1620	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES PARTIDAS
3	1600	KILOGRAMO	AVENA HOJUELAS
4	8	KILOGRAMO	CANELA ENTERA
5	95	BOLSA x 25 KILO	CHUÑO X 25 kg
6	8	KILOGRAMO	CLAVO DE OLOR
7	40	PQT X 20 UNID	COCOA EN POLVO X 400 g (PQT X 20 UNID)
8	30	KILOGRAMO	COMINO MOLIDO
9	30	KILOGRAMO	PIMIENTA MOLIDO
10	128	PAQUETE x 5 KILOS	FIDEOS CORTO (SURTIDO) PAQUETE x 5 KILOS

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

11	480	PAQUETE x 10 KILOS	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI) PAQUETE x 10 KILOS
12	1080	KILOGRAMO	FRIJOL CASTLLA DE PRIMERA
13	80	CAJA x 3 KG	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG
14	1080	KILOGRAMO	GARBANZO DE PRIMERA
15	110	BOLSA x 5 KG	GELATINA AMARILLA DE PIÑA (X 5 kg)
16	56	CAJA x 10 KG	GUINDONONES X 10 kg
17	480	KILOGRAMO	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL (empq x 1/2 kg)
18	840	KILOGRAMO	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL
19	480	KILOGRAMO	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL
20	400	UNIDAD	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL
21	800	KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL
22	6	KILOGRAMO	HONGO SECO
23	240	CAJA x23 KG x 360 UNID	HUEVO PARDO DE GALLINA (EMPAQUE X 360)
24	640	KILOGRAMO	JAMONADA DE POLLO
25	24	BALDE X 20 KG	KETCHUP X 20 KG
26	4	KILOGRAMO	LAUREL
27	760	PAQUETE X 24 unid	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.
28	64	BOLSA x 25 KG	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 25 KG
29	180	KILOGRAMO	MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA
30	200	POTE x 390 GR	MANTEQUILLA
31	140	FRASCO X 1 KG	MERMELADA DE FRUTAS
32	12	KILOGRAMO	OREGANO SECO A GRANEL
33	16	KILOS	PALILLO
34	1080	KILOGRAMO	PALLAR BB
35	360	KILOGRAMO	PAPA SECA BLANCA
36	64	CAJA x 10 KG	PASA SIN PEPA X 10 kg
37	1760	KILOGRAMO	QUINUA PERLADA ENTERA
38	95	SACO x 25 KG	SAL YODADA DE COCINA X 1 KG
39	48	SACO x 25 KG	SEMOLA DE TRIGO

40	10	KILOGRAMO	TE A GRANEL
41	12	KILOGRAMO	TOMILLO
42	46	DOCENA	VINAGRE BLANCO X 1 L
43	96	CAJA x 12 LT	SILLAO X 1 L X 12 UNIDADES
44	32	CAJA X 50 UNID	CHOCOLATE DE TAZA

ITEM II FRUTAS Y VERDURAS

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	1600	KILOGRAMO	CARAMBOLA DE 1°
2	10800	KILOGRAMO	MANDARINA DE 1°
3	2000	KILOGRAMO	MANGO DE 1°
4	2400	KILOGRAMO	MANZANA DELICIA DE 1°
5	2000	KILOGRAMO	MANZANA ROJA IMPORTADA
6	1440	KILOGRAMO	MANZANA SAN ANTONIO
7	2240	KILOGRAMO	MARACUYA 1°
8	2240	KILOGRAMO	MELOCOTON DE 1°
9	4000	KILOGRAMO	MELON DE 1°
10	3200	KILOGRAMO	MEMBRILLO DE 1°
11	2560	KILOGRAMO	NARANJA TANGELO DE 1°
12	2560	KILOGRAMO	NARANJA HUANDO DE 1°
13	3000	KILOGRAMO	PAPAYA DE LA SELVA 1°
14	2400	KILOGRAMO	PEPINO DULCE DE 1°
15	5000	KILOGRAMO	PIÑA HAWAIANA DE 1° SIN CORONA
16	5000	KILOGRAMO	PIÑA GOLDEN DE 1° SIN CORONA
17	12800	UNIDAD	PLATANOS DE ISLA 1°
18	12000	UNIDAD	PLATANOS SEDA 1°
19	12000	UNIDAD	PLATANOS ORGANICO 1°
20	4320	KILOGRAMO	SANDIA DE 1°
21	2400	KILOGRAMO	PERA de 1°

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

22	2560	KILOGRAMO	UVA NEGRA EN RACIMOS DE 1°
23	2560	KILOGRAMO	UVA ROSADA EN RACIMOS DE 1°
24	2400	KILOGRAMO	LIMON DULCE (AL PESO) DE 1°
24	2000	KILOGRAMO	GRANADILLA DE 1°
25	1600	KILOGRAMO	KIWI DE 1°

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	2000	KILOGRAMO	AJI AMARILLO DE 1° CALIDAD (FRESCO)
2	320	KILOGRAMO	AJI MIRASOL DE 1° CALIDAD (SECO)
3	120	KILOGRAMO	AJI PANCA ROJO DE 1° CALIDAD (SECO)
4	1600	KILOGRAMO	AJOS PELADO DE 1° CALIDAD
5	160	ATADO	ALBAHACA DE 1° CALIDAD
6	3600	KILOGRAMO	APIO GRANDE 1°
7	3600	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES 1° CALIDAD
8	1440	KILOGRAMO	BETARRAGA GRANDE
9	2000	KILOGRAMO	BROCOLI 1°
10	320	UNIDAD	CALABAZA MADURA 1°
11	9600	KILOGRAMO	CAMOTE MORADO 1°
12	1200	KILOGRAMO	CAYGUAS 1°
13	288	KILOGRAMO	CEBADA TOSTADA
14	920	KILOGRAMO	CEBOLLA CHINA 1°
15	12000	KILOGRAMO	CEBOLLA ROJA O MORADA 1°
16	255	KILOGRAMO	CHINCHO 1° Atado por 0.5 kg)
17	1840	KILOGRAMO	CHOCLO DESGRANADO 1°
18	8500	KILOGRAMO	CHOCLO ENTERO DE 1° (sin panca)
19	800	KILOGRAMO	COL CHINA GRANDE 1° (Peso:4.50 a 5.50 kg)
20	800	KILOGRAMO	COLIFLOR 1°
21	560	KILOGRAMO	CULANTRO
22	640	KILOGRAMO	ESPINACA

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

23	1600	KILOGRAMO	HABAS FRESCA SIN VAINA sin película1°
24	450	KILOGRAMO	HABAS FRESCA CON VAINA 1°
25	80	KILOGRAMO	HIERBA BUENA 1°
26	480	ATADO	HIERBA LUISA 1°
27	390	KILOGRAMO	HUACATAY 1°
28	240	KILOGRAMO	KION FRESCO1°
29	2400	UNIDAD	LECHUGA BATAVIA O RIZADAS 1°
30	2000	KILOGRAMO	LIMON SUTIL 1°
31	288	KILOGRAMO	LINAZA
32	2240	KILOGRAMO	MAIZ MORADO SECO 1°
33	1024	KILOGRAMO	NABO 1°
34	1600	KILOGRAMO	OLLUCO DE PRIMERA 1°
35	49600	KILOGRAMO	PAPA YUNGAY EXTRA
36	6000	UNIDAD	PEPINILLO GRANDE 1°
37	160	KILOGRAMO	PEREJIL 1°
38	2480	KILOGRAMO	PIMIENTO ROJO 1°
39	1536	KILOGRAMO	PORO 1°
40	1440	KILOGRAMO	RABANITO 1° (por 1.00 kg)
41	120	KILOGRAMO	ROCOTO
42	1080	KILOGRAMO	TARWI O CHOCHO FRESCO 1°
43	6240	KILOGRAMO	TOMATE DE 1° CALIDAD
44	1600	KILOGRAMO	VAINITA 1°
45	4000	KILOGRAMO	YUCA BLANCA1°
46	9440	KILOGRAMO	ZANAHORIA 1°
47	12400	KILOGRAMO	ZAPALLO MACRE 1°

ITEM III CARNE DE PESCADO

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	16000	KILOGRAMO	CARNE DE PESCADO JUREL EVISERADO

ITEM IV CARNE DE CERDO

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	12800	KILOGRAMO	CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)

ITEM V CARNE DE RES

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	9200	KILOGRAMO	CARNE DE RES DE 1° (PULPA)
2	1600	KILOGRAMO	HIGADO DE RES 1°
3	2000	KILOGRAMO	MONDONGO DE RES NACIONAL

ITEM VI PAN DE PISO Y DERIVADOS

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	497600	UNIDAD	PAN DE PISO
2	10000	UNIDAD	BISCOCHO
3	1550	UNIDAD	PANETON

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02 -06-2025-DGA con fecha 14 de febrero del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSO ORDINARIOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

De acuerdo al requerimiento e indagación de precios del mercado, los insumos objeto de la contratación, puede distribuirse la buena pro, por Ítems conforme a lo dispuesto en el artículo 62 del reglamento.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo desde el mes de abril hasta el mes de diciembre concordante con el desarrollo académico del semestre 2025 I y II; asimismo, el contratista deberá entregar los bienes objetos de convocatoria en un plazo máximo de treinta (30) días calendario desde el día siguiente de notificada y recibida la Orden de Compra.

Para el caso de frutas, verduras y carnes en general la entregará diariamente (de lunes a sábados) en coordinación con el responsable y durante el mes que corresponda

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ÍTEM I: ADQUISICION DE ABARROTES EN GENERAL

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILO	ACEITUNAS NEGRAS DE 1°	90	90	90	90	90	90	90	90
2	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES PARTIDAS	0	0	270	270	270	270	270	270
3	KILOGRAMO	AVENA HOJUELAS	200	200	200	200	200	200	200	200
4	KILOGRAMO	CANELA ENTERA	0	0	2	2	1	1	1	1
5	BOLSA x 25 KILO	CHUÑO X 25 kg	0	5	15	15	15	15	15	15
6	KILOGRAMO	CLAVO DE OLOR	0	0	2	2	1	1	1	1
7	KILOGRAMO	COCOA EN POLVO	5	5	5	5	5	5	5	5
8	KILOGRAMO	COMINO MOLIDO	0	0	5	5	5	5	5	5
9	KILOGRAMO	PIMIENTA MOLIDO	0	0	5	5	5	5	5	5
10	PAQUETE x 5 KILOS	FIDEOS CORTO (SURTIDO) PAQUETE x 5 KILOS	0	0	0	0	32	32	32	32
11	PAQUETE x 10 KILOS	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI) PAQUETE x 10 KILOS	0	0	80	80	80	80	80	80
12	KILOGRAMO	FRIJOL CASTLLA DE PRIMERA	135	135	135	135	135	135	135	135
13	CAJA x 3 KG	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG	10	10	10	10	10	10	10	10

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

14	KILOGRAMO	GARBANZO DE PRIMERA	135	135	135	135	135	135	135	135
15	BOLSA x 5 KG	GELATINA AMARILLA DE PIÑA (X 5 kg)	0	0	0	22	22	22	22	22
16	CAJA x 10 KG	GUINDONONES X 10 kg	7	7	7	7	7	7	7	7
17	KILOGRAMO	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL	0	0	80	80	80	80	80	80
18	KILOGRAMO	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL	0	120	120	120	120	120	120	120
19	KILOGRAMO	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL	0	0	80	80	80	80	80	80
20	UNIDAD	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL	0	0	0	80	80	80	80	80
21	KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL	100	100	100	100	100	100	100	100
22	KILOGRAMO	HONGO SECO	0	0	1	1	1	1	1	1
23	CAJA x23 KG x 360 UNID	HUEVO PARDO DE GALLINA (EMPAQUE X 360)	30	30	30	30	30	30	30	30
24	KILOGRAMO	JAMONADA DE POLLO	80	80	80	80	80	80	80	80
25	BALDE X 20 KG	KETCHUP X 20 KG	0	0	4	4	4	4	4	4
26	KILOGRAMO	LAUREL	0	0	1	1	1	1	0	0
27	PAQUETE X 24 unid	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	95	95	95	95	95	95	95	95
28	BOLSA x 25 KG	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 25 KG	8	8	8	8	8	8	8	8
29	KILOGRAMO	MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA	0	0	30	30	30	30	30	30
30	POTE x 390 GR	MANTEQUILLA	25	25	25	25	25	25	25	25
31	FRASCO X 1 KG	MERMELADA DE FRUTAS	0	0	0	28	28	28	28	28
32	KILOGRAMO	OREGANO SECO A GRANEL	0	0	2	2	2	2	2	2
33	KILOS	PALILLO	2	2	2	2	2	2	2	2
34	KILOGRAMO	PALLAR BB	135	135	135	135	135	135	135	135
35	KILOGRAMO	PAPA SECA BLANCA	0	0	60	60	60	60	60	60
36	CAJA x 10 KG	PASA SIN PEPA X 10 kg	8	8	8	8	8	8	8	8
37	KILOGRAMO	QUINUA PERLADA ENTERA	220	220	220	220	220	220	220	220
38	SACO x 25 KG	SAL YODADA DE COCINA X 1 KG	0	10	10	15	15	15	15	15
39	SACO x 25 KG	SEMOLA DE TRIGO	6	6	6	6	6	6	6	6
40	KILOGRAMO	TE A GRANEL	2	1	1	1	2	1	1	1
41	KILOGRAMO	TOMILLO	0	0	2	2	2	2	2	2
42	DOCENA	VINAGRE BLANCO X 1 L	4	6	6	6	6	6	6	6
43	CAJA x 12 LT	SILLAO X 1 L X 12 UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12
44	CAJA X 50 UNID	CHOCOLATE DE TAZA	4	4	4	4	4	4	4	4

ÍTEM II: FRUTAS Y VERDURAS

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

- **FRUTAS**

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAM O	CARAMBOLA DE 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
2	KILOGRAM O	MANDARINA DE 1°	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350
3	KILOGRAM O	MANGO DE 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
4	KILOGRAM O	MANZANA DELICIA DE 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
5	KILOGRAM O	MANZANA ROJA IMPORTADA	250	250	250	250	250	250	250	250
6	KILOGRAM O	MANZANA SAN ANTONIO	180	180	180	180	180	180	180	180
7	KILOGRAM O	MARACUYA 1°	280	280	280	280	280	280	280	280
8	KILOGRAM O	MELOCOTON DE 1°	280	280	280	280	280	280	280	280
9	KILOGRAM O	MELON DE 1°	500	500	500	500	500	500	500	500
10	KILOGRAM O	MEMBRILLO DE 1°	400	400	400	400	400	400	400	400
11	KILOGRAM O	NARANJA TANGELO DE 1°	320	320	320	320	320	320	320	320
12	KILOGRAM O	NARANJA HUANDO DE 1°	320	320	320	320	320	320	320	320
13	KILOGRAM O	PAPAYA DE LA SELVA 1°	375	375	375	375	375	375	375	375
14	KILOGRAM O	PEPINO DULCE DE 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
15	KILOGRAM O	PIÑA HAWAIANA DE 1° SIN CORONA	625	625	625	625	625	625	625	625
16	KILOGRAM O	PIÑA GOLDEN DE 1° SIN CORONA	625	625	625	625	625	625	625	625
17	UNIDAD	PLATANOS DE ISLA 1°	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600
18	UNIDAD	PLATANOS SEDA ORGANICO 1°	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
19	KILOGRAM O	SANDIA DE 1°	540	540	540	540	540	540	540	540
20	KILOGRAM O	PERA de 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
21	KILOGRAM O	UVA NEGRA EN RACIMOS DE 1°	320	320	320	320	320	320	320	320
22	KILOGRAM O	UVA ROSADA EN RACIMOS DE 1°	320	320	320	320	320	320	320	320
23	KILOGRAM O	LIMON DULCE (AL PESO) DE 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
24	KILOGRAM O	GRANADILLA DE 1°	250	250	250	250	250	250	250	250

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

25	KILOGRAMO	KIWI DE 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
----	-----------	------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

- **VERDURAS**

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	AJI AMARILLO DE 1° CALIDAD (FRESCO)	250	250	250	250	250	250	250	250
2	KILOGRAMO	AJI MIRASOL DE 1° CALIDAD (SECO)	40	40	40	40	40	40	40	40
3	KILOGRAMO	AJI PANCA ROJO DE 1° CALIDAD (SECO)	15	15	15	15	15	15	15	15
4	KILOGRAMO	AJOS PELADO DE 1° CALIDAD	200	200	200	200	200	200	200	200
5	ATADO	ALBAHACA DE 1° CALIDAD	20	20	20	20	20	20	20	20
6	KILOGRAMO	APIO GRANDE 1°	450	450	450	450	450	450	450	450
7	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES 1° CALIDAD	450	450	450	450	450	450	450	450
8	KILOGRAMO	BETARRAGA GRANDE	180	180	180	180	180	180	180	180
9	KILOGRAMO	BROCOLI 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
10	UNIDAD	CALABAZA MADURA 1°	40	40	40	40	40	40	40	40
11	KILOGRAMO	CAMOTE MORADO 1°	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
12	KILOGRAMO	CAYGUAS 1°	150	150	150	150	150	150	150	150
13	KILOGRAMO	CEBADA TOSTADA	36	36	36	36	36	36	36	36
14	KILOGRAMO	CEBOLLA CHINA 1°	115	115	115	115	115	115	115	115
15	KILOGRAMO	CEBOLLA ROJA O MORADA 1°	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
16	KILOGRAMO	CHINCHO 1° Atado por 0.5 kg)	60	15	15	60	60	15	15	15
17	KILOGRAMO	CHOCLO DESGRANADO 1°	230	230	230	230	230	230	230	230
18	KILOGRAMO	CHOCLO ENTERO DE 1° (sin panca)	2000	500	500	2000	2000	500	500	500
19	KILOGRAMO	COL CHINA GRANDE 1° (Peso:4.50 a 5.50 kg)	100	100	100	100	100	100	100	100
20	KILOGRAMO	COLIFLOR 1°	100	100	100	100	100	100	100	100
21	KILOGRAMO	CULANTRO	70	70	70	70	70	70	70	70
22	KILOGRAMO	ESPINACA	80	80	80	80	80	80	80	80
23	KILOGRAMO	HABAS FRESCA SIN VAINA sin película1°	200	200	200	200	200	200	200	200
24	KILOGRAMO	HABAS FRESCA CON VAINA 1°	150	0	0	150	150	0	0	0
25	KILOGRAMO	HIERBA BUENA 1°	10	10	10	10	10	10	10	10
26	ATADO	HIERBA LUISA 1°	60	60	60	60	60	60	60	60
27	KILOGRAMO	HUACATAY 1°	80	30	30	80	80	30	30	30
28	KILOGRAMO	KION FRESCO1°	30	30	30	30	30	30	30	30
29	UNIDAD	LECHUGA BATAVIA O RIZADAS 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
30	KILOGRAMO	LIMON SUTIL 1°	250	250	250	250	250	250	250	250

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

31	KILOGRAMO	LINAZA	36	36	36	36	36	36	36	36
32	KILOGRAMO	MAIZ MORADO SECO 1°	280	280	280	280	280	280	280	280
33	KILOGRAMO	NABO 1°	128	128	128	128	128	128	128	128
34	KILOGRAMO	OLLUCO DE PRIMERA 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
35	KILOGRAMO	PAPA YUNGAY EXTRA	6200	6200	6200	6200	6200	6200	6200	6200
36	UNIDAD	PEPINILLO GRANDE 1°	750	750	750	750	750	750	750	750
37	KILOGRAMO	PEREJIL 1°	20	20	20	20	20	20	20	20
38	KILOGRAMO	PIMIENTO ROJO 1°	310	310	310	310	310	310	310	310
39	KILOGRAMO	PORO 1°	192	192	192	192	192	192	192	192
40	KILOGRAMO	RABANITO 1° (por 1.00 kg)	180	180	180	180	180	180	180	180
41	KILOGRAMO	ROCOTO	15	15	15	15	15	15	15	15
42	KILOGRAMO	TARWI O CHOCHO FRESCO 1°	135	135	135	135	135	135	135	135
43	KILOGRAMO	TOMATE DE 1° CALIDAD	780	780	780	780	780	780	780	780
44	KILOGRAMO	VAINITA 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
45	KILOGRAMO	YUCA BLANCA1°	500	500	500	500	500	500	500	500
46	KILOGRAMO	ZANAHORIA 1°	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180
47	KILOGRAMO	ZAPALLO MACRE 1°	1550	1550	1550	1550	1550	1550	1550	1550

ÍTEM III CARNE DE PESCADO

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	CARNE DE PESCADO JUREL EVISERADO	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000

ÍTEM IV CARNE DE CERDO

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600

ÍTEM V CARNE DE RES

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	CARNE DE RES DE 1° (PULPA)	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150
2	KILOGRAMO	HIGADO DE RES 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
3	KILOGRAMO	MONDONGO DE RES NACIONAL	250	250	250	250	250	250	250	250

ÍTEM VI PAN DE PISO Y DERIVADOS

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	UNIDAD	PAN DE PISO	62200	62200	62200	62200	62200	62200	62200	62200
2	UNIDAD	BISCOCHO	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250
3	UNIDAD	PANETON	0	0	0	0	0	0	1550	0

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar Diez con 00/100 Soles (S/. 10.00) en Banco de la Nación Cuenta Corriente N° 0371-072314 a nombre de la UNASAM.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal del 2025.
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero de 2019).
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero de 2019), Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF y Decreto Supremo N° 168-2020-EF publicada el 10/07/2020).
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el TUO de la Ley N° 27444
- Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el TÚO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE - Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE
- Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial
- Código Civil Peruano Vigente. - Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales.
- h) Declaración jurada de garantía por defectos de fabricación y vicios ocultos de acuerdo a ley, el mismo que tiene que indicar el tiempo de reposición de los alimentos desde notificada la ejecución de la garantía.

Importante

El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

ÍTEM N° (I– III – IV – V - VI)

- a) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en MESA DE PARTES, UBICADO EN LA AV. CENTENARIO N° 200 - INDEPENDENCIA – HUARAZ – ANCASH, EN EL HORARIO DE 8.00am a 4.00 pm y por intermedio de mesa virtual entrando a link <https://www.unasam.edu.pe>.

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista adjudicado después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria, con visto bueno del Director DBU.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del almacén central y responsable del almacén del comedor universitario.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar al Almacén Central de la Universidad en físico.

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

De ser el caso, consignar el procedimiento de acuerdo a lo previsto en el numeral 38.1 del artículo 38 del reglamento

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ACONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DEL SERVICIOS DEL COMEDOR
UNIVERSITARIO PARA EL AÑO 2025 - UNASAM**

ÁREA USUARIA:

Unidad de Servicios Alimentarios (Comedor Universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario, Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo.

1. FINALIDAD PÚBLICA:

- Cumplir con lo establecido por el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) y la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo (UNASAM), con el objetivo de abastecer adecuadamente al Servicio Alimentario (Comedor Universitario) destinado a los estudiantes de bajos recursos económicos.
- En concordancia con los fines establecidos en el **Artículo 6** de la Ley Universitaria N° 30220, la UNASAM busca **formar profesionales de alta calidad de manera integral**, contribuyendo al desarrollo humano y sostenible de la comunidad universitaria y la sociedad en general.
- El Comedor Universitario, como parte de la Dirección de Bienestar Universitario, tiene la función de **garantizar la seguridad alimentaria** y ofrecer una alimentación saludable y balanceada, en cumplimiento con la **función de proyección social** y el compromiso con el desarrollo humano y la inclusión social, tal como lo establece el **Artículo 7**.

2. OBJETIVO:

Adquisición de abarrotes en general para el Servicio Alimentario (Comedor Universitario) de la UNASAM, con el fin de proporcionar una alimentación balanceada durante el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico en el presente año académico, contribuyendo a su formación integral y bienestar.

3. ANTECEDENTES:

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico del presente año. La Unidad de Servicios Alimentarios (Comedor Universitario), en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, ha venido realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes, Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, durante cada semestre académico.

En virtud de las contrataciones efectuadas durante el ejercicio presupuestal del 2024, la Unidad del Servicio Alimentario, conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario, se encuentra actualizando y mejorando las condiciones, requisitos y especificaciones para la correcta ejecución de las contrataciones de bienes y servicios. De esta forma, se busca asegurar una gestión eficiente y responsable con las empresas adjudicadas durante el proceso de contratación con **especificaciones que garanticen una buena preparación de desayunos, almuerzos y cenas.**

Para alimentos altamente perecibles, tales como frutas, verduras, tubérculos y carnes, las entregas se realizarán conforme a los requerimientos establecidos por la Unidad del Servicio Alimentario.

4. CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS DE LA LEY UNIVERSITARIA 30220:

Este requerimiento, en alineación con los **fines y funciones de la universidad** según la **Ley Universitaria N° 30220**, busca promover el desarrollo humano, el bienestar integral de los estudiantes, y su formación como futuros profesionales. La entrega de alimentos saludables como las frutas es una contribución a una alimentación equilibrada, esencial para un buen rendimiento académico y personal.

5. RESPONSABILIDAD EN EL USO DE RECURSOS:

De acuerdo con el **Artículo 9** de la Ley Universitaria, las autoridades y directivos de la UNASAM son responsables por el uso adecuado de los recursos asignados para este requerimiento cumpliéndose las especificaciones técnicas o mejor. Además, se comprometen a garantizar la transparencia y el cumplimiento de las normativas vigentes en cuanto a la ejecución de recursos públicos y la contratación de bienes y servicios. En caso de detectarse cualquier irregularidad, se realizará la correspondiente denuncia ante la **Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU).**

6. ACTIVIDAD DEL POI:

Provisión de la dieta balanceada del comedor universitario.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS:

A continuación, se detallan las frutas específicas requeridas.

8. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:

ITEM I ABORROTES EN GENRAL

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	720	KILO	ACEITUNAS NEGRAS DE 1º
2	1620	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES PARTIDAS
3	1600	KILOGRAMO	AVENA HOJUELAS

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

4	8	KILOGRAMO	CANELA ENTERA
5	95	BOLSA x 25 KILO	CHUÑO X 25 kg
6	8	KILOGRAMO	CLAVO DE OLOR
7	40	PQT X 20 UNID	COCOA EN POLVO X 400 g (PQT X 20 UNID)
8	30	KILOGRAMO	COMINO MOLIDO
9	30	KILOGRAMO	PIMIENTA MOLIDO
10	128	PAQUETE x 5 KILOS	FIDEOS CORTO (SURTIDO) PAQUETE x 5 KILOS
11	480	PAQUETE x 10 KILOS	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI) PAQUETE x 10 KILOS
12	1080	KILOGRAMO	FRIJOL CASTLLA DE PRIMERA
13	80	CAJA x 3 KG	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG
14	1080	KILOGRAMO	GARBANZO DE PRIMERA
15	110	BOLSA x 5 KG	GELATINA AMARILLA DE PIÑA (X 5 kg)
16	56	CAJA x 10 KG	GUINDONONES X 10 kg
17	480	KILOGRAMO	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL (empq x 1/2 kg)
18	840	KILOGRAMO	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL
19	480	KILOGRAMO	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL
20	400	UNIDAD	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL
21	800	KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL
22	6	KILOGRAMO	HONGO SECO
23	240	CAJA x23 KG x 360 UNID	HUEVO PARDO DE GALLINA (EMPAQUE X 360)
24	640	KILOGRAMO	JAMONADA DE POLLO
25	24	BALDE X 20 KG	KETCHUP X 20 KG
26	4	KILOGRAMO	LAUREL
27	760	PAQUETE X 24 unid	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.
28	64	BOLSA x 25 KG	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 25 KG
29	180	KILOGRAMO	MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA
30	200	POTE x 390 GR	MANTEQUILLA
31	140	FRASCO X 1 KG	MERMELADA DE FRUTAS

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

32	12	KILOGRAMO	OREGANO SECO A GRANEL
33	16	KILOS	PALILLO
34	1080	KILOGRAMO	PALLAR BB
35	360	KILOGRAMO	PAPA SECA BLANCA
36	64	CAJA x 10 KG	PASA SIN PEPA X 10 kg
37	1760	KILOGRAMO	QUINUA PERLADA ENTERA
38	95	SACO x 25 KG	SAL YODADA DE COCINA X 1 KG
39	48	SACO x 25 KG	SEMOLA DE TRIGO
40	10	KILOGRAMO	TE A GRANEL
41	12	KILOGRAMO	TOMILLO
42	46	DOCENA	VINAGRE BLANCO X 1 L
43	96	CAJA x 12 LT	SILLAO X 1 L X 12 UNIDADES
44	32	CAJA X 50 UNID	CHOCOLATE DE TAZA

Especificaciones Técnicas del Requerimiento

ACEITUNAS NEGRAS:

Es el fruto de variedades de olivo cultivado, sano, cosecha en el estado de madurez y de calidad adecuada al tipo de preparación tal que provea un producto de buena calidad y conservación para el consumo. Con registro sanitario expedido por DIGESA. Debe ser extra o de primera, con sabor, color, aroma y textura característico del producto final. Debe estar sanos, limpios, exenta de sabor y olor anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción, exenta de defectos, exenta de materias extrañas, sin alteración en curso o de fermentación anormal, debe ser de una sola variedad, de color uniforme sin manchas; las aceitunas deben ser enteras exenta de defectos que afecten la pulpa no arrugadas; la salmuera debe ser limpia y exenta de materias extrañas de sabor y olor anormales. El envase debe cumplir con el Art. 118 y 119 del D.S N° 007-98-SA. Vida útil: 06 meses de la fecha de producción. Rotulado según lo señalado en el Art.117° D.S 007-98-SA, NMP 001:1995, NTP 209.038.

De forma ovalada, Tamaño promedio: de 2 a 3 cms de longitud, Presentación: Envases de plástico

ARVEJAS VERDES PARTIDAS:

Es una legumbre de la especie Pisum sativum L., en grano seco, de forma de media circunferencia con superficie lisa y color verde pálido uniforme, presenta un 95% de unidades con un diámetro de 4,75 mm.

Descripción General: Es una legumbre de la especie *Pisum sativum L.*, en grano seco, de forma de media circunferencia con superficie lisa y color verde pálido uniforme, presenta un 95% de unidades con un diámetro de 4,75 mm.

CARACTERÍSTICAS

Es el grano procedente de la especie *Pisum sativum L.* usado comúnmente en estado seco y partido. Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las “Guías de Buenas Prácticas Agrícolas” contenidas en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene” aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA .

Presentación en kilogramos, saco de 50 kg, en envases limpios permitidos por la autoridad sanitaria; Color característico, tamaño uniforme, libre de sustancias y cuerpos extraños. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto

AVENA

Hojuelas de Avena, de cereal seleccionado de primera calidad, obtenido por compresión mecánica del grano, industrialmente limpio y desprovisto de sus tegumentos, libre de sustancias o cuerpos extraños, así como de insectos, partes de estos o sus estados evolutivos.

Presentación

Bolsa de Polietileno por 10 Kg.

Características Físico-Químicas:

- Humedad: Máx. 8.0 %

- Color: Característico

- Olor: Característico

Características del Envase:

Bolsa de polietileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

CANELA ENTERO A GRANEL

Presentación a granel por kg. Características Organolépticas: Color marrón rojizo a marrón cuero; olor: característico agradable; Sabor característico, apariencia corteza del árbol de la canela entera en raja

Libre de sustancias, insectos y materia extraña.

Código: NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015)

La **canela** es una especia **que** se obtiene de la corteza de las ramas del canelo o cinamomo.

CHUÑO

La fécula de papa conocida también como almidón de papa, un polvo fino y sin sabor, de excelente textura, da mayor viscosidad que los almidones de trigo o de maíz, y permite elaborar productos más gustosos.

Presentación en bolsa de papel kraf revestida de plástico por 25 kl.

Con registro sanitario y habilitación sanitaria vigente, Color blanco, sin humedad
Según lo establecido por NTP.

CLAVO DE OLOR A GRANEL

Presentación: por kilogramos a granel Con olor y sabor característicos Libre de sustancias, insectos y materia extrañas

La presente Norma define y establece los requisitos y clasificación del clavo de olor, obtenido de los botones florales de *Eugenia caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock y Harrison

Cumpla con lo establecido en NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015)

COMINO MOLIDO

Presentación por kilogramos

Es el fruto del cominun cyminun. Forma: molido con olor y sabor característicos Libre de sustancias, insectos y materia extrañas.

Debe cumplir con NTP 231.012:1967 (Revisada el 2010)

COCOA EN POLVO

Cacao cuenta con un alto índice de grasas (sobre todo saturadas, y en menor medida, monoinsaturadas y poliinsaturadas), hidratos de carbono y proteínas, pero también contiene magnesio, fósforo, potasio, teobromina, cafeína, antioxidantes y agua, entre otros.

FIDEOS CORTO (SURTIDO)

Codito, canuto, caracol, tornillo, etc.

Embolsado de papel reforzado de 5 kg. Rotulado según la NTP 209.038, 1994

Cumplir con la NTP 206.010 1981 pastas y fideos para consumo humano

Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Excepto de picaduras, sustancias o materias extrañas. Envase limpio y de primer uso.

FIDEOS LARGO (ESPAGUETI)

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Paquete x 10 Kilogramo (kg)

Descripción General: El fideo spaghetti, es un tipo de fideo de pasta larga seca de sección redonda.

a) CARACTERÍSTICAS El fideo spaghetti es una pasta elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones:

Forma : Pasta larga seca, redonda Largo : De 26 a 30 cm aproximadamente Diámetro : 1.72 mm aproximadamente b) OTROS i) Envase de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad

requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte

FRIJOL CASTLLA DE PRIMERA

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: El frijol castilla o frijol caupí es el grano maduro, procedente de la especie *Vigna unguiculata* L.

CARACTERÍSTICAS El Frijol Castilla de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes: Primera Segunda Tercera. En el proceso de compra se adquirirá frejol castilla de primera.

Requisitos de calidad y tolerancias para el frijol Características

Grado de Calidad Primera.

Color, sabor olor: característico

Apariencia: grano seco libre de impurezas. Libre de granos geminados. Libre de excremento de roedores. Libre de afectación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos.

El frijol se presenta en sacos de 50 kg, envasado en bolsas de polietileno autorizado por registro sanitario o en polipropileno tejido de primer uso que permiten mantener sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Cumplir con las NTP.

GALLETA SODA

Presentación: caja X 3 kg.

Elaborado de harina de Trigo Fortificada Según DS 012-2006-SA, Grasa Vegetal Parcialmente Hidrogenada, Glucosa, Sal, Suero de Leche, Extracto de Malta, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato), Levadura, Fosfolipasa, Cisteína, Oxidante (Azodicarbonamida). Contiene gluten, productos lácteos y de soya

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

GARBANZO DE PRIMERA

Grupo: Garbanzos secos

Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : GARBANZO Código : 5042681800004660

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción General: El Garbanzo es el grano maduro procedente de las especies *Cicer arietinum* L., de color crema.

a) CARACTERÍSTICAS De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Garbanzo se clasificará en los siguientes grados de calidad: a.- Primera

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

GELATINA AMARILLA DE PIÑA

Presentación en bolsa de 5 Kg según las normas de registro sanitario.

Previamente esterilizado con característica sui generis

Especificaciones físico químicas: Aspecto: polvo granulado, Color: amarillo, Sabor y olor: Neutro

GUINDONES

Denominación: GUINDONES DESHIDRATADOS

UNIDAD DE MEDIDAD: caja x 10 kilos

Producto que proviene de ciruelas (*Prunus domestica*) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiernizado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Primera pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto.

Limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas

Debe cumplir con las NTP 011.016:1975 FRUTAS. Ciruela

HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL

Presentación a granel. Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, tiene propiedades digestivas, activa el hígado. Conveniente para el sistema nervioso. es depurativa, diurética remineralizante. Tónico cardíaco. Rica en calcio, potasio y fósforo

Color marrón, sabor y olor característico. Debe cumplir con NTP 209.038.

HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL

Grupo de Alimentos: Leguminosas y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de haba.

CARACTERÍSTICAS • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de haba extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. •

No permitirá aquella harina de haba extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de haba extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación

HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL

HARINA DE MACA

Denominación del bien: HARINA DE MACA EXTRUIDA Denominación técnica:

Tipo de Alimentos: No perecibles

Grupo de Alimentos: Tubérculos y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de hipocolitos seleccionados de maca.

CARACTERÍSTICAS • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de maca extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. • No permitirá aquella harina de maca extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de maca extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.

Sabor : Característico Olor : Característico

HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL

HARINA DE SOYA TOSTADA

Denominación del bien: HARINA DE SOYA EXTRUIDA

Denominación técnica:

Tipo de Alimentos: No perecibles

Grupo de Alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de soya.

CARACTERÍSTICAS • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de soya extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. • No permitirá aquella harina de maca extruida que tengan características diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de soya extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”

HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL

HARINA DE TRIGO TOSTADO

Denominación del bien: HARINA DE TRIGO TOSTADO. Denominación técnica:

Tipo de Alimentos: No perecibles

Grupo de Alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es el producto resultante de la molienda del grano limpio de trigo tostado con o sin la separación parcial de la cáscara, cualquiera que sea su granulometría o denominación comercial.

CARACTERÍSTICAS • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de trigo tostado no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos. • No se permitirá aquella harina de trigo que tengan características diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de trigo que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina.

HUEVO PARDO

HUEVO DE GALLINA PARDOS

Denominación del bien: HUEVO FRESCO PARDOS

Tipo de alimentos: Perecibles

Grupo de alimentos: Carnes y derivados - huevos.

Unidad de medida: Kilogramo (kg) (Javas de 23 Kg x 360 unidades)

Descripción General: Se entiende por huevo fresco pardo de gallina (*Gallus domesticus*), al óvulo de gallina desarrollado que se compone de tres partes: Cáscara y sus membranas, yema y clara o albúmina, destinado a ser vendido en su cáscara y sin haber recibido ningún tratamiento que modifique considerablemente sus propiedades. La forma de huevo es esferoide y debe estar limpio, sano y sin fracturas.

a) **CARACTERÍSTICA** Los huevos aptos para consumo directo, de acuerdo a su masa, se clasifican en: Extra grande: Tendrán una masa mayor a 65 g (variedad a adquirir). • Grande: Tendrán una masa comprendida entre 56 g y 64,99 g. No debe emplearse, suministrarse, ni expendirse para consumo humano el huevo que presente cualquiera de las siguientes características: • Estar sucio, con cascarón manchado de sangre o excremento; o el cascarón estar fracturado. • Tener el disco germinal desarrollado. • Estar incubado. • Estar contaminado. • Que la cámara de aire sea no más de 5 mm de profundidad. • Exento de materia extraña. • No desprenda olores extraños. • pH: 6,8
Grados de Calidad Los huevos de gallina pardos con cascaron aptos para consumo de acuerdo a su exterior y al examen ovoscópico o viraje se clasifican En el proceso de compra se adquirirá de clasificación primera. Cumplir con NTP 011.219, 1983 y NTP 011.220, 1983

JAMONADA DE POLLO

NOMBRE: JAMON TRADICIONAL

DESCRIPCION FISICA: Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.

CARACTERISTICAS: Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin bravosidades en la superficie.

EMPAQUE: Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes.

KET CHUP

DENOMINACION: SALSA DE KETCHUP

UNIDAD DE MEDIDA: BOLSA X 02 KILOS, en balde de 20 kg

DESCRIPCION Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas las pieles y semillas al que se le añaden otros ingredientes.

LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 G

Tipo de alimentos: No perecibles. Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos.

Unidad de medida: caja x 24 latas x 0.4 Kilogramos (Kg).

Descripción General: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento

MAICENA (ALMIDON DE MAIZ)

MAICENA - ALMIDON DE MAIZ

Denominación del bien: ALMIDÓN DE MAÍZ MAICENA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Almidón de maíz finamente molido.

a) CARACTERÍSTICAS La fécula o almidón de maíz es un alimento rico en carbohidratos de color blanco. Este tipo de alimento también se conoce como maicena.

Rotulada según la NTP 209.038, 1994

Sin grumos, libre de sustancias y materias extrañas

MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA

Granos de maní entero tostado sin piel y de cualquier variedad. Aspecto: granos de color rojo oscuro o guinda, marrón o beige con presencia de algunos granos partidos sami pelados y sin presencia de piel sueltos.

Sabor: característico a maní tostado, algunos granos con sabor ligeramente amargo (sobre tostado).

Olor: característico a maní tostado.

Textura: crocante.

Presentación envase especial, según las técnicas de registro sanitario.

MANTEQUILLA

Mantequilla obtenida a partir de la crema de leche con adición de sal y aditivo autorizado, lista para ser consumida

Presentación en pote de 390g

Su característica debe cumplir con la NTP.

MERMELADA DE FRUTA

Mermelada de fresa

Se define a la mermelada de fresa con un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de fresas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes con o sin adición de agua y sólidos solubles del 65 – 68%.

Presentación envase especial de 1 kg., basada en normas técnicas de registro sanitario.

OREGANO SECO

Presentación por Kg. En bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso.

El **orégano** (*Origanum vulgare*) es una hierba **que** se utiliza **para** dar sabor a los alimentos. Se considera seguro en cantidades comunes de alimentos. Es de color verde oliva. Debe estar libre de sustancias, insectos y materia extraños Las normas Técnicas alcanzando los niveles de calidad y seguridad y son un medio óptimo para facilitar la transparencia en el mercado, y en elemento fundamental para competir. NTP sobre especias y condimentos 2 ICS 67.220.10 especias y condimentos 2 ICS 67.220.20 aditivos alimentarios

PALLAR BB

Denominación técnica: Pallar sieva calidad superior

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (Kg)

Descripción General: Es el grano maduro de la especie *Phaseolus lunatus* L. generalmente de color blanco que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio. El pallar bebe calidad superior deberá ser inocua y aprobada para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos , muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas

de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana. Según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015

El pallar tiene la ventaja de ser menos grasoso y más almidonado que el común de leguminosas

PAPA SECA BLANCA

Presentación en Kg en envases de primer uso.

NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos: la norma señala los requisitos de calidad e inocuidad para la papa seca, aplicable a las **papas** cultivadas, nativas y modernas. Los tubérculos deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, y secados. La papa seca deberá tener un color uniforme, dependiendo de la variedad; estar libre de olores y sabores desagradables; y materias extrañas, como material mineral u orgánico (polvo, pelos, piedrecillas, ramitas, semillas de otras especies, restos de insectos y otras impurezas de origen animal).

PASAS MORENA DE PRIMERA

Denominación del bien: PASAS DE UVA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: FRUTOS Vitis Vinifera L

Unidad de medida: Kilogramo (kg) Presentación: Caja por 10 Kg

Descripción General: Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.

Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro. Sabor: Dulce característico. Aroma: característico.

Envasada por 1 kg. Y rotulada según la ntp 209.038, 1994

Cumplir con la ntp. 209.144, 1980 frutas deshidratadas. Pasas

Sanas limpias, libre de sustancias y materias extrañas...

PIMIENTA MOLIDO

Presentación: por Kg, envasado herméticamente seguro y evitar contaminaciones bacteriológicas.

La presente Norma Técnica Peruana define y establece los requisitos de la pimienta negra y la pimienta blanca. Se establece los requisitos de la pimienta negra y la *pimienta blanca*, Código, NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015).

QUINUA PERLADA ENTERA

QUINUA PERLADA

Denominación del bien: QUINUA

Denominación técnica: *Chenopodium quinoa*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Quinoa es el grano procedente de la especie *Chenopodium quinoa*, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina.

CARACTERÍSTICAS La Quinoa es procesada y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos establecidos en las disposiciones vigentes.

Los granos de quinoa tendrán un color cremoso y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso. Grado 1, según la NTP 205.036, 1982. Cereales. Quinoa y cañahua (Grano entero, libre de sustancias y materias extrañas)

SAL YODADA DE COCINA

Presentación en saco de 25 Kg

Grupo de alimentos: Condimentos

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de anti humectantes y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la norma sanitaria

CARACTERÍSTICAS

La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud.

El producto sal de cocina debe conservarse en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar. Producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Atributos del bien

Requisitos organolépticos: Aspecto: Granuloso; Color: Blanco; Olor: Inodoro; Sabor: Salado característico. Requisitos físico – químicos: Todos los requisitos, menos las humedades estarán referidas y estarán dados en base seca.

Humedad: Máximo 0.5%, Pureza: Mínimo 99.1%, Tiempo de vida útil

Mínimo un (01) año contado desde la fecha de producción.

Libre de sustancias extrañas y residuos, porcentaje de yodo y flúor según norma además de indican en la norma técnica de NTP209.227:1984.

SEMOLA

Presentación en saco de 25 Kg

Sémola extra, obtenida de la molienda del grano de trigo., de primera calidad.

Libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza; libre de hongo e insectos. Sin grumos, debe presentar consistencia homogénea.

Carecer de olores rancios que difieran de sus características organolépticas normales.

Envases o bolsas limpios y resistentes a la manipulación. de primer uso.

El rotulado del envase debe indicar la presentación, peso, marca, procedencia, productor, registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento

Cumplir con la NTP 205.053:1987 (revisada el 2013)

TOMILLO SECO

Presentación: en Kg, en envases según el registro sanitario.

El tomillo seco mantiene la mayor parte de su aroma y sabor, por lo que es muy apreciado como hierba aromática. Tradicionalmente se presenta en rama o en hojas.

NTP 209.190:2011/ENM 1:2013 ESPECIAS, CONDIMENTOS. Y HIERBAS AROMÁTICAS

VINAGRE BLANCO

Presentación: Caja x 12 unid de 1 litro. en botellas plásticos de primer uso.

Vinagre Es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas o de diluciones de alcohol etílico.

Debe cumplir con las exigencias de la norma del Codex Alimentarius para el vinagre (CODEX STAN 162-1987), la Norma técnica peruana del vinagre (INDECOPI) NTP 209.020 (1970) y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-98-SA.

ITEM II FRUTAS VERDURAS

Cantidad del requerimiento

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	2000	KILOGRAMO	AJI AMARILLO DE 1º CALIDAD (FRESCO)
2	320	KILOGRAMO	AJI MIRASOL DE 1º CALIDAD (SECO)
3	120	KILOGRAMO	AJI PANCA ROJO DE 1º CALIDAD (SECO)
4	1600	KILOGRAMO	AJOS PELADO DE 1º CALIDAD
5	160	ATADO	ALBAHACA DE 1º CALIDAD
6	3600	KILOGRAMO	APIO GRANDE 1º

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

7	3600	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES 1º CALIDAD
8	1440	KILOGRAMO	BETARRAGA GRANDE
9	2000	KILOGRAMO	BROCOLI 1º
10	320	UNIDAD	CALABAZA MADURA 1º
11	9600	KILOGRAMO	CAMOTE MORADO 1º
12	1200	KILOGRAMO	CAYGUAS 1º
13	288	KILOGRAMO	CEBADA TOSTADA
14	920	KILOGRAMO	CEBOLLA CHINA 1º
15	12000	KILOGRAMO	CEBOLLA ROJA O MORADA 1º
16	255	KILOGRAMO	CHINCHO 1º Atado por 0.5 kg)
17	1840	KILOGRAMO	CHOCLO DESGRANADO 1º
18	8500	KILOGRAMO	CHOCLO ENTERO DE 1º (sin panca)
19	800	KILOGRAMO	COL CHINA GRANDE 1º (Peso:4.50 a 5.50 kg)
20	800	KILOGRAMO	COLIFLOR 1º
21	560	KILOGRAMO	CULANTRO
22	640	KILOGRAMO	ESPINACA
23	1600	KILOGRAMO	HABAS FRESCA SIN VAINA sin pelicula1º
24	450	KILOGRAMO	HABAS FRESCA CON VAINA 1º
25	80	KILOGRAMO	HIERBA BUENA 1º
26	480	ATADO	HIERBA LUISA 1º
27	390	KILOGRAMO	HUACATAY 1º
28	240	KILOGRAMO	KION FRESCO1º
29	2400	UNIDAD	LECHUGA BATAVIA O RIZADAS 1º
30	2000	KILOGRAMO	LIMON SUTIL 1º
31	288	KILOGRAMO	LINAZA
32	2240	KILOGRAMO	MAIZ MORADO SECO 1º
33	1024	KILOGRAMO	NABO 1º
34	1600	KILOGRAMO	OLLUCO DE PRIMERA 1º
35	49600	KILOGRAMO	PAPA YUNGAY EXTRA
36	6000	UNIDAD	PEPINILLO GRANDE 1º

37	160	KILOGRAMO	PEREJIL 1°
38	2480	KILOGRAMO	PIMIENTO ROJO 1°
39	1536	KILOGRAMO	PORO 1°
40	1440	KILOGRAMO	RABANITO 1° (por 1.00 kg)
41	120	KILOGRAMO	ROCOTO
42	1080	KILOGRAMO	TARWI O CHOCHO FRESCO 1°
43	6240	KILOGRAMO	TOMATE DE 1° CALIDAD
44	1600	KILOGRAMO	VAINITA 1°
45	4000	KILOGRAMO	YUCA BLANCA1°
46	9440	KILOGRAMO	ZANAHORIA 1°
47	12400	KILOGRAMO	ZAPALLO MACRE 1°

Especificaciones Técnicas del Requerimiento

AJÍ AMARILLO FRESCO DE PRIMERA

Presentación: por Kg

Calidad de primera, fresco limpio y sano, libre de magulladuras, picaduras y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos), tamaño del producto como mínimo 12cm

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

El ingreso del producto al almacén será en cubeta o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

AJÍ MIRASOL

Presentación: por Kg

Calidad de primera, seco limpio y sano, libre de magulladuras, picaduras y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Es el ají amarillo seco, tamaño del producto como mínimo 12cm aprox.

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

El ingreso del producto al almacén será en cubeta o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

AJO PELADO A GRANEL

Presentación: Bolsa Por kilos

Calidad de primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes químicos y/o biológicos

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

El ingreso del producto al almacén será en embolsadas (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

AJI PANCA

Presentación: por Kg

Calidad de primera, seco limpio y sano, libre de magulladuras, picaduras y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

El aji panca (o aji rojo seco) el tamaño mide de 8 a 13 centímetros de largo y de 2.5 a 3 de ancho aproximadamente

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

El ingreso del producto al almacén será en cubeta o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ALBAHACA

Presentación: por atado (250 gr aproximadamente)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

APIO

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, fresca, limpia y sana, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 45 a 50 cm.

Grado de madurez optimo

cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ARVEJAS VERDES

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

BETARRAGA

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, sin hojas, color guinda. fresco, limpio y sano libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.121 2011 tubérculo

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

BROCOLI:

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CALABAZA

Presentación: por unidades (peso aproximado 7 a 8 kg)

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CAMOTE MORADO

Presentación: por Kg

Calidad extra, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.120 1992 camote

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CAIGUA DE PRIMERA

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en y debidamente embolsado (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CEBOLLA CHINA

Presentación: atado por 1 Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, hojas de color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CEBOLLA ROJA O MORADA

Presentación: por Kg

Calidad primera, bulbo grande fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CHINCHO

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, hojas verdes fresco, limpio y sano, olor sui generis, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CHOCLO DESGRANADO

Presentación: por Kg.

Calidad primera, grano grande. fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.105 2014 choclo

Ingreso al almacén debidamente embolsado (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CHOCLO ENTERO (sin panca)

Presentación: Unidades

Calidad primera, sin panca, grano grande. fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Tamaño mínimo 15 cm

Cumplir con la NTP 011.105 2014 choclo

Ingreso al almacén en y debidamente embolsado (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

COL CHINA 1°

Presentación: Unidades (Peso:4.50 a 5.50 kg)

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 25 a30 cm como mínimo.

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

COLIFLOR

Presentación: por Kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color blanco libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ESPINACA

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos) Con grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

HABAS FRESCA SIN VAINA

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresca, limpia SIN VAINA Y SIN PELÍCULA y sana, color característico, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos) Con grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

HABAS FRESCA CON VAINA

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresca, limpia con vaina, sana, color característico, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos) Con grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

HIERBABUENA.

Presentación: Kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo.

Serán entregados embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

HIERBA LUISA.

Presentación: por atados

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras y debidamente protegidos

Transporte: VEHICULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (VEHICULO FURGON)

HUACATAY.

Presentación: en kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 25 a30 cm como mínimo.

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

KION FRESCO

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

LECHUGAS

Presentación: Unidad

calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

LIMÓN SUTIL

Presentación: kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.106 2005 limón,

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MAÍZ MORADO SECO

Presentación: por Kg.

Calidad primera, grano seco, color característico, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.105 2014 maíz

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

NABO

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y debidamente embolsado

Transporte: VEHICULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (VEHICULO FURGON)

OLLUCO

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.121201tuberculo

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PEPINILLO

Presentación: Unidad
calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Tamaño 25 cm como mínimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas, NTP 011.113:1975 (revisada el 2012) pepinillo

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PEREJIL

Presentación: en kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PIMENTÓN ROJO

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PORO

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 25 a30 cm como mínimo.

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

RABANITO.

Presentación: Atado (x 1 kg)

Calidad primera, sin hojas, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

TARWI O CHOCHO

Presentación: Kg.

Calidad primera, sin amargor, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el grano desamargado de tarwi o chocho para su comercialización NTP 205.090:2018 Tarwi

Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

TOMATE DE PRIMERA

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

VAINITA

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosechera y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ZAPALLO MACRE

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color característico, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.114:1975 (revisada el 2012) Zapallo tipo macre

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosechera y debidamente embolsado

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ZANAHORIA

Presentación: Kg

Calidad extra, sin hojas, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.121201tuberculo

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosechera

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

YUCA DE PRIMERA

Presentación: Kg
Calidad de primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.500 2009 yuca
Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

CULANTRO

Presentación: por kg.
Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas
Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ROCOTO DE LA REGIÓN

Presentación: Kg.
Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas
Ingreso al almacén y debidamente embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PAPA YUNGAY EXTRA

Presentación: por Kg (4 a 5 unid. x kg)
Calidad extra, sin hojas, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.119:1992. TUBÉRCULOS Y RAÍCES. papa Yungay serrana
Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosechera
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

Cantidad del requerimiento fruta

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	1600	KILOGRAMO	CARAMBOLA DE 1°
2	10800	KILOGRAMO	MANDARINA DE 1°
3	2000	KILOGRAMO	MANGO DE 1°
4	2400	KILOGRAMO	MANZANA DELICIA DE 1°
5	2000	KILOGRAMO	MANZANA ROJA IMPORTADA
6	1440	KILOGRAMO	MANZANA SAN ANTONIO

7	2240	KILOGRAMO	MARACUYA 1°
8	2240	KILOGRAMO	MELOCOTON DE 1°
9	4000	KILOGRAMO	MELON DE 1°
10	3200	KILOGRAMO	MEMBRILLO DE 1°
11	2560	KILOGRAMO	NARANJA TANGELO DE 1°
12	2560	KILOGRAMO	NARANJA HUANDO DE 1°
13	3000	KILOGRAMO	PAPAYA DE LA SELVA 1°
14	2400	KILOGRAMO	PEPINO DULCE DE 1°
15	5000	KILOGRAMO	PIÑA HAWAIANA DE 1° SIN CORONA
16	5000	KILOGRAMO	PIÑA GOLDEN DE 1° SIN CORONA
17	12800	UNIDAD	PLATANOS DE ISLA 1°
18	12000	UNIDAD	PLATANOS SEDA ORGANICO 1°
19	4320	KILOGRAMO	SANDIA DE 1°
20	2400	KILOGRAMO	PERA de 1°
21	2560	KILOGRAMO	UVA NEGRA EN RACIMOS DE 1°
22	2560	KILOGRAMO	UVA ROSADA EN RACIMOS DE 1°
23	2400	KILOGRAMO	LIMON DULCE (AL PESO) DE 1°
24	2000	KILOGRAMO	GRANADILLA DE 1°
	1600	KILOGRAMO	KIWI DE 1°

Especificaciones Técnicas del Requerimiento

CARAMBOLA

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas o embolsados (bolsas para alimentos /polietileno transparente) en cubetas o jabas cosecheras

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MANDARINA DE PRIMERA

Presentación: por Kg (4-5 unidades por kg)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.023:2006 (mandarinas)

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosechera y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MANGO DE PRIMERA

Presentación: por Kg (4Unid x Kg aproximad.)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas y NTP 011.010.2020 MANGO

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MANZANA DELICIA

Presentación: por Kg (4-5 unidades por kg)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.002 (revisada el 2019) aplicable a las manzanas, establece los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la manzana

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MANZANA ROJA IMPORTADA (CHILENA)

Presentación: por Kg (4-5 unidades por kg)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas NTP 011.005,2014. NTP 011.002,2014. Frutas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosechera y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MANZANA SAN ANTONIO S.A

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.002 (revisada el 2019) aplicable a las manzanas, establece los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la manzana

Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosechera y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MARACUYÁ

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MELOCOTÓN

Presentación: por Kg
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas
Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MEMBRILLO

Presentación: por Kg
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas
Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

MELON

Presentación: por Kg
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas
Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

NARANJA TANGELO DE PRIMERA

Presentación: por Kg (4-5 unidades x kilogramo)
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.023:2006 (naranjas)
Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

NARANJA HUANDO DE PRIMERA

Presentación: por Kg (4-5 unidades x kilogramo)
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.023:2006 (naranjas)
Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PEPINO DULCE

Presentación: por Kg (4-5 unid. x kg)
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas
Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PIÑA HAWAIANA SIN CORONA

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos), sin corona limpio.

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.013 1973 frutas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PIÑA GOLDEN SIN CORONA

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos), sin corona limpio.

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.013 1973 frutas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PLÁTANO DE ISLA

Presentación: Unidad.

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

cumplir con la NTP 011.700 2009 frutas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PLÁTANO DE SEDA

Presentación: Unidad (150 A 180 GR)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.700 2009 frutas

Ingreso al almacén en cubetas o jabas cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PLÁTANO ORGANICO

Presentación: Unidad (150 A 180 GR)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.700 2009 frutas

Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

SANDIA

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, y NTP 011.017:1975. FRUTAS. **Sandías.**

Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PERA CHILENA DE PRIMERA

Presentación: por Kg (4-5 unidades x kilogramo)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, y NTP 011.017:1975. FRUTAS. **Pera.**

Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

UVA NEGRA EN RACIMO

Presentación: Kg.

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011 012 2005 uva

Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

UVA ROSADA EN RACIMO

Presentación: Kg.

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011 012 2005 uva

Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

PAPAYA

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.009 1973 papaya

Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosechera y protegidas

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

LIMON DULCE

Presentación: por Kg (4 a 5 unid. x kg)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas
Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

GRANADILLA

Presentación: por Kg (5 a 6 unid. x kg)
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas
Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

KIWI

Presentación: por Kg de primera
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)
Grado de madurez optimo
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas
Ingreso al almacén en cubetas o jaba cosecheras y protegidas
Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ITEM III CARNE DE PESCADO

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
2	16000	KILOGRAMO	CARNE DE PESCADO JUREL EVISERADO

JUREL EVISCERADO

Pescado fresco entero sin vísceras (limpio), por kilogramos, apto para consumo humano. Exento escamas unidas y adheridas a la piel, translucidas y con brillo metálico, no deben ser viscosas. Piel húmeda, tersa y bien adherida. Ojos brillantes, salientes y dentro de la cavidad orbitaria, branquias de color rosado al rojo intenso, húmedo y brillante. Olor, sabor, y color característico de la especie. Abdomen tenso, sin diferencia externa con la línea ventral. Estará libre de hielo y agua en las cubetas.

Referencias: NTP 041.001, NTP.041.005, el postor deberá presentar Copia de la Constancia, Certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor, emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o proveedor del postor, además de señalar el RUC, dirección y teléfono con una vigencia no mayor a dos meses. Siendo obligatorio. Presentación en cubetas

ITEM IV CARNE DE CERDO

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	12800	KILOGRAMO	CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)

CARNE DE CERDO PIERNA

Calidad de primera (solo pierna con femur)

Presentación en kilogramos

Chancho entero antes de beneficiar de cinco (5) a diez (10) meses de edad, de 45 a 70 Kilos, Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado

Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas

Con PH no mayor de 6.4%

Procedencia: de camales autorizados por el SENASA.

La carne debe ser internado con la constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal).

Referencias: Normas Técnicas Peruanas N° 201.001, 201.002 y 209.038.

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ITEM V CARNE DE RES

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	9200	KILOGRAMO	CARNE DE RES DE 1° (PULPA)
2	1600	KILOGRAMO	HIGADO DE RES 1°
3	2000	KILOGRAMO	MONDONGO DE RES NACIONAL

CARNE DE RES DE PRIMERA (pulpa)

Carne de vacuno, modalidad cuarta compensado

Calidad de primera Solo pulpa

Carcasas de bovinos machos engordados de tres (3) a cuatro (4) dientes.

De optima textura, consistencia firme de color rosado o rojo claro

Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado

Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas

Con PH entre 5.5 y 6.4

Seboso de grasa de cobertura mínima.

Peso neto aproximado (pierna) 65.00 KI

Procedencia: de camales autorizados por el SENASA.

La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal).

Referencias: Normas Técnicas Peruanas N° 201.001, 201.002 y 209.038

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

HÍGADO DE RES Y MONDONGO

Fresco de vacuno nacional ó congelado importado

Por kilos, piezas enteras frescas/ de ser congelado en cajas de carton sellados rotulados según NTP 209.038 – 1994

De primera calidad, cumplir con la NTP 201.001-1977. Carne y productos cárnicos

Autorización sanitaria y de funcionamiento de camal, certificado de salud de personal distribuidor, de ser importado registro sanitario y fecha de vencimiento. Color y olor sui generis, firme al tacto

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

Transporte: vehículo para el traslado a los almacenes del comedor universitario que garantice su transporte

ITEM VI PAN DE PISO Y SU DERIVADO

N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	497600	UNIDAD	PAN DE PISO
2	10000	UNIDAD	BISCOCHO
3	1550	UNIDAD	PANETON

CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES DEL BIEN:

PAN DE PISO

de 30 a 35 gr. de color, olor, textura y sabor sui generis, de harina de trigo sin bromato. El **pan** es un alimento básico compuesto principalmente por harina de trigo, agua, levadura y sal, debe cumplir con lo establecido en las Normas Técnicas de la RM N° 1020-2010/MINSA. El bien a contratar deberá ser entregado en el local del comedor universitario cumpliendo estrictamente con las condiciones de higiene, (podrán utilizar vehículos cerrados, cuya apertura no deberá realizarse más que en el momento de la entrega)

BISCOCHO

El biscocho es un preparado principalmente por harina de trigo sin bromato, agua, levadura, azúcar, vainilla y sal, debe cumplir con lo establecido en las Normas Técnicas de la RM N° 1020-2010/MINSA.

La presentación debe ser de 100 gr. de color, olor, textura y sabor sui generis, suaves y esponjosos, con frecuencia su color es amarillo dorado.

El bien a contratar deberá ser entregado en el local del comedor universitario cumpliendo estrictamente con las condiciones de higiene, (podrán utilizar vehículos cerrados, cuya apertura no deberá realizarse más que en el momento de la entrega)

PANETON

El PANETON Tiene forma de un bollo hecho con una masa de harina de trigo fortificada, agua, azúcar, pasas, fruta confitada, regulador de acidez y conservante. La presentación de cada panteón será en caja o bolsa, etc. con un peso de 900 gr. Cada uno.

Debe cumplir con las Normas Técnicas de la RM N° 1020-2010/MINSA.

9. GARANTÍA COMERCIAL DE LOS BIENES:

- Alcance de la garantía: Peso completo, calidad requerida, puntualidad, cumplimiento de las especificaciones técnicas
- Periodo de garantía: Inmediato
- Inicio del cómputo de periodo de garantía: Al día siguiente de la entrega de la Orden de Compra

10. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La adquisición de los víveres será financiada por los Recursos ordinarios

11. REQUISITOS DE CALIFICACION:

a. Del Proveedor:

- El proveedor debe ser persona natural o jurídica.
- El postor no debe estar inhabilitado para contratar con el estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes que se licite.
- Contar con experiencia en la atención de alimentos según ítem.
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11° de La Ley vigente
- Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria
- Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del establecimiento o almacén emitido por un organismo e institución de inspección autorizado por INACAL
- Los postores como persona natural, jurídica o en caso de consorcios deberán contar con domicilio fiscal, legal y/o procesal dentro de la jurisdicción de Huaraz, con el objeto de hacerle llegar las notificaciones, orden de compra, cambio y reposición en un plazo de 24 horas, entre otros, por tratarse de productos perecibles de consumo humano; asimismo, adjuntar fotografías del establecimiento en el que evidencie la dedicación objeto de la convocatoria (en el caso de ser necesario se procederá con la visita de sus establecimientos).
- Acreditar una unidad vehicular para el transporte de los víveres que cuente con certificado de inspección, propio y/o alquilado (documentado), emitido por un organismo e institución de inspección autorizado por INACAL
- Los postores deben adjuntar adicionalmente en su oferta técnica el detalle de víveres describiendo la marca, procedencia, unidad de medida y cantidad
- Declaración jurada para el cambio y/o reposición en un plazo no mayor a las 24 horas.

Forma de acreditar

Con declaración jurada, Copia simple de ser el caso

b. Del Personal

- Copia de Carnet Sanitario o certificado Médico de buena salud emitido por un organismo e institución de inspección autorizado, que garantice el buen estado de salud del personal responsable en las entregas de los alimentos, vigente hasta el último entregable según plazo de entrega.
- En la entrega de los víveres en general el personal que manipula los víveres deberá contar con carnet sanitario, uniforme debidamente acreditado por el contratista.

Forma de acreditar

Con declaración jurada, Copia simple de ser el caso

c. Infraestructura Estratégica en la zona y Transporte

- La empresa contratada está obligado a acreditar su permanencia en la jurisdicción de la provincia de Huaraz, acreditando a su domicilio durante el tiempo de la ejecución contractual
- Los compartimientos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza antes de proceder a su carga.

Forma de acreditar

Con declaración jurada, Copia simple de ser el caso

12. PLAZO DE ENTREGA:

El cronograma de entrega general es desde el mes de abril hasta el mes de diciembre concordante con el desarrollo académico del semestre 2025 I y II; asimismo, el contratista deberá entregar los bienes objetos de convocatoria en un plazo máximo de treinta (30) días calendario desde el día siguiente de notificada y recibida la Orden de Compra.

Para el caso de frutas, verduras y carnes en general la entregará diariamente (de lunes a sábados) en coordinación con el responsable y durante el mes que corresponda

NOTA: Los entregables están sujetos al inicio y desarrollo del semestre académico 2025 – I y II, de existir suspensiones, postergaciones u otros, el contratista es responsable ampliar el plazo de los entregables en coordinación con el área usuaria

ÍTEM I: ADQUISICION DE ABARROTES I EN GENERAL

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILO	ACEITUNAS NEGRAS DE 1°	90	90	90	90	90	90	90	90
2	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES PARTIDAS	0	0	270	270	270	270	270	270
3	KILOGRAMO	AVENA HOJUELAS	200	200	200	200	200	200	200	200
4	KILOGRAMO	CANELA ENTERA	0	0	2	2	1	1	1	1
5	BOLSA x 25 KILLO	CHUÑO X 25 kg	0	5	15	15	15	15	15	15
6	KILOGRAMO	CLAVO DE OLOR	0	0	2	2	1	1	1	1
7	KILOGRAMO	COCOA EN POLVO	5	5	5	5	5	5	5	5
8	KILOGRAMO	COMINO MOLIDO	0	0	5	5	5	5	5	5
9	KILOGRAMO	PIMIENTA MOLIDO	0	0	5	5	5	5	5	5
10	PAQUETE x 5 KILOS	FIDEOS CORTO (SURTIDO) PAQUETE x 5 KILOS	0	0	0	0	32	32	32	32
11	PAQUETE x 10 KILOS	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI) PAQUETE x 10 KILOS	0	0	80	80	80	80	80	80
12	KILOGRAMO	FRIJOL CASTLLA DE PRIMERA	135	135	135	135	135	135	135	135
13	CAJA x 3 KG	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG	10	10	10	10	10	10	10	10
14	KILOGRAMO	GARBANZO DE PRIMERA	135	135	135	135	135	135	135	135
15	BOLSA x 5 KG	GELATINA AMARILLA DE PIÑA (X 5 kg)	0	0	0	22	22	22	22	22

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

16	CAJA x 10 KG	GUINDONONES X 10 kg	7	7	7	7	7	7	7	7
17	KILOGRAMO	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL	0	0	80	80	80	80	80	80
18	KILOGRAMO	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL	0	120	120	120	120	120	120	120
19	KILOGRAMO	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL	0	0	80	80	80	80	80	80
20	UNIDAD	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL	0	0	0	80	80	80	80	80
21	KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL	100	100	100	100	100	100	100	100
22	KILOGRAMO	HONGO SECO	0	0	1	1	1	1	1	1
23	CAJA x23 KG x 360 UNID	HUEVO PARDO DE GALLINA (EMPAQUE X 360)	30	30	30	30	30	30	30	30
24	KILOGRAMO	JAMONADA DE POLLO	80	80	80	80	80	80	80	80
25	BALDE X 20 KG	KETCHUP X 20 KG	0	0	4	4	4	4	4	4
26	KILOGRAMO	LAUREL	0	0	1	1	1	1	0	0
27	PAQUETE X 24 unid	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	95	95	95	95	95	95	95	95
28	BOLSA x 25 KG	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 25 KG	8	8	8	8	8	8	8	8
29	KILOGRAMO	MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA	0	0	30	30	30	30	30	30
30	POTE x 390 GR	MANTEQUILLA	25	25	25	25	25	25	25	25
31	FRASCO X 1 KG	MERMELADA DE FRUTAS	0	0	0	28	28	28	28	28
32	KILOGRAMO	OREGANO SECO A GRANEL	0	0	2	2	2	2	2	2
33	KILOS	PALILLO	2	2	2	2	2	2	2	2
34	KILOGRAMO	PALLAR BB	135	135	135	135	135	135	135	135
35	KILOGRAMO	PAPA SECA BLANCA	0	0	60	60	60	60	60	60
36	CAJA x 10 KG	PASA SIN PEPA X 10 kg	8	8	8	8	8	8	8	8
37	KILOGRAMO	QUINUA PERLADA ENTERA	220	220	220	220	220	220	220	220
38	SACO x 25 KG	SAL YODADA DE COCINA X 1 KG	0	10	10	15	15	15	15	15
39	SACO x 25 KG	SEMOLA DE TRIGO	6	6	6	6	6	6	6	6
40	KILOGRAMO	TE A GRANEL	2	1	1	1	2	1	1	1
41	KILOGRAMO	TOMILLO	0	0	2	2	2	2	2	2
42	DOCENA	VINAGRE BLANCO X 1 L	4	6	6	6	6	6	6	6
43	CAJA x 12 LT	SILLAO X 1 L X 12 UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12
44	CAJA X 50 UNID	CHOCOLATE DE TAZA	4	4	4	4	4	4	4	4

ÍTEM II: FRUTAS Y VERDURAS

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

- FRUTAS

Nº	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAM O	CARAMBOLA DE 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
2	KILOGRAM O	MANDARINA DE 1º	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350
3	KILOGRAM O	MANGO DE 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
4	KILOGRAM O	MANZANA DELICIA DE 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
5	KILOGRAM O	MANZANA ROJA IMPORTADA	250	250	250	250	250	250	250	250
6	KILOGRAM O	MANZANA SAN ANTONIO	180	180	180	180	180	180	180	180
7	KILOGRAM O	MARACUYA 1°	280	280	280	280	280	280	280	280
8	KILOGRAM O	MELOCOTON DE 1º	280	280	280	280	280	280	280	280
9	KILOGRAM O	MELON DE 1°	500	500	500	500	500	500	500	500
10	KILOGRAM O	MEMBRILLO DE 1º	400	400	400	400	400	400	400	400
11	KILOGRAM O	NARANJA TANGELO DE 1º	320	320	320	320	320	320	320	320
12	KILOGRAM O	NARANJA HUANDO DE 1º	320	320	320	320	320	320	320	320
13	KILOGRAM O	PAPAYA DE LA SELVA 1°	375	375	375	375	375	375	375	375
14	KILOGRAM O	PEPINO DULCE DE 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
15	KILOGRAM O	PIÑA HAWAIANA DE 1° SIN CORONA	625	625	625	625	625	625	625	625
16	KILOGRAM O	PIÑA GOLDEN DE 1° SIN CORONA	625	625	625	625	625	625	625	625
17	UNIDAD	PLATANOS DE ISLA 1°	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600
18	UNIDAD	PLATANOS SEDA ORGANICO 1°	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
19	KILOGRAM O	SANDIA DE 1º	540	540	540	540	540	540	540	540
20	KILOGRAM O	PERA de 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
21	KILOGRAM O	UVA NEGRA EN RACIMOS DE 1°	320	320	320	320	320	320	320	320
22	KILOGRAM O	UVA ROSADA EN RACIMOS DE 1°	320	320	320	320	320	320	320	320
23	KILOGRAM O	LIMON DULCE (AL PESO) DE 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
24	KILOGRAM O	GRANADILLA DE 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
25	KILOGRAM O	KIWI DE 1°	200	200	200	200	200	200	200	200

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

- **VERDURAS**

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	AJI AMARILLO DE 1° CALIDAD (FRESCO)	250	250	250	250	250	250	250	250
2	KILOGRAMO	AJI MIRASOL DE 1° CALIDAD (SECO)	40	40	40	40	40	40	40	40
3	KILOGRAMO	AJI PANCA ROJO DE 1° CALIDAD (SECO)	15	15	15	15	15	15	15	15
4	KILOGRAMO	AJOS PELADO DE 1° CALIDAD	200	200	200	200	200	200	200	200
5	ATADO	ALBAHACA DE 1° CALIDAD	20	20	20	20	20	20	20	20
6	KILOGRAMO	APIO GRANDE 1°	450	450	450	450	450	450	450	450
7	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES 1° CALIDAD	450	450	450	450	450	450	450	450
8	KILOGRAMO	BETARRAGA GRANDE	180	180	180	180	180	180	180	180
9	KILOGRAMO	BROCOLI 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
10	UNIDAD	CALABAZA MADURA 1°	40	40	40	40	40	40	40	40
11	KILOGRAMO	CAMOTE MORADO 1°	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
12	KILOGRAMO	CAYGUAS 1°	150	150	150	150	150	150	150	150
13	KILOGRAMO	CEBADA TOSTADA	36	36	36	36	36	36	36	36
14	KILOGRAMO	CEBOLLA CHINA 1°	115	115	115	115	115	115	115	115
15	KILOGRAMO	CEBOLLA ROJA O MORADA 1°	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
16	KILOGRAMO	CHINCHO 1° Atado por 0.5 kg)	60	15	15	60	60	15	15	15
17	KILOGRAMO	CHOCLO DESGRANADO 1°	230	230	230	230	230	230	230	230
18	KILOGRAMO	CHOCLO ENTERO DE 1° (sin panca)	2000	500	500	2000	2000	500	500	500
19	KILOGRAMO	COL CHINA GRANDE 1° (Peso:4.50 a 5.50 kg)	100	100	100	100	100	100	100	100
20	KILOGRAMO	COLIFLOR 1°	100	100	100	100	100	100	100	100
21	KILOGRAMO	CULANTRO	70	70	70	70	70	70	70	70
22	KILOGRAMO	ESPINACA	80	80	80	80	80	80	80	80
23	KILOGRAMO	HABAS FRESCA SIN VAINA sin película1°	200	200	200	200	200	200	200	200
24	KILOGRAMO	HABAS FRESCA CON VAINA 1°	150	0	0	150	150	0	0	0
25	KILOGRAMO	HIERBA BUENA 1°	10	10	10	10	10	10	10	10
26	ATADO	HIERBA LUISA 1°	60	60	60	60	60	60	60	60
27	KILOGRAMO	HUACATAY 1°	80	30	30	80	80	30	30	30
28	KILOGRAMO	KION FRESCO1°	30	30	30	30	30	30	30	30
29	UNIDAD	LECHUGA BATAVIA O RIZADAS 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
30	KILOGRAMO	LIMON SUTIL 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
31	KILOGRAMO	LINAZA	36	36	36	36	36	36	36	36

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

32	KILOGRAMO	MAIZ MORADO SECO 1°	280	280	280	280	280	280	280	280
33	KILOGRAMO	NABO 1°	128	128	128	128	128	128	128	128
34	KILOGRAMO	OLLUCO DE PRIMERA 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
35	KILOGRAMO	PAPA YUNGAY EXTRA	6200	6200	6200	6200	6200	6200	6200	6200
36	UNIDAD	PEPINILLO GRANDE 1°	750	750	750	750	750	750	750	750
37	KILOGRAMO	PEREJIL 1°	20	20	20	20	20	20	20	20
38	KILOGRAMO	PIMIENTO ROJO 1°	310	310	310	310	310	310	310	310
39	KILOGRAMO	PORO 1°	192	192	192	192	192	192	192	192
40	KILOGRAMO	RABANITO 1° (por 1.00 kg)	180	180	180	180	180	180	180	180
41	KILOGRAMO	ROCOTO	15	15	15	15	15	15	15	15
42	KILOGRAMO	TARWI O CHOCHO FRESCO 1°	135	135	135	135	135	135	135	135
43	KILOGRAMO	TOMATE DE 1° CALIDAD	780	780	780	780	780	780	780	780
44	KILOGRAMO	VAINITA 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
45	KILOGRAMO	YUCA BLANCA1°	500	500	500	500	500	500	500	500
46	KILOGRAMO	ZANAHORIA 1°	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180
47	KILOGRAMO	ZAPALLO MACRE 1°	1550	1550	1550	1550	1550	1550	1550	1550

ÍTEM III CARNE DE PESCADO

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	CARNE DE PESCADO JUREL EVISERADO	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000

ÍTEM IV CARNE DE CERDO

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600

ÍTEM V CARNE DE RES

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	KILOGRAMO	CARNE DE RES DE 1° (PULPA)	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150
2	KILOGRAMO	HIGADO DE RES 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
3	KILOGRAMO	MONDONGO DE RES NACIONAL	250	250	250	250	250	250	250	250

ÍTEM VI PAN DE PISO Y DERIVADOS

N°	Unidad de Medida	Descripción	1° Entregable	2° Entregable	3° Entregable	4° Entregable	5° Entregable	6° Entregable	7° Entregable	8° Entregable
1	UNIDAD	PAN DE PISO	62200	62200	62200	62200	62200	62200	62200	62200
2	UNIDAD	BISCOCHO	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250
3	UNIDAD	PANETON	0	0	0	0	0	0	1550	0

13. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Se adjuntará el Informe con el formato N° 12, después de la recepción del área usuaria con el VºBº de la DBU.

14. LUGAR DE ENTREGA:

El proveedor o contratista adjudicado comunicara al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinara con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria- Shancayan, para la entrega.

15. FORMA DE PAGO

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno del Director de la Dirección de Bienestar Universitario.

16. CONFORMIDAD

La conformidad estará a cargo del responsable del almacén central, comedor universitario con visto bueno del nutricionista y jefatura del servicio Alimentario (comedor universitario)

17. PENALIDADES APLICABLES:

Penalidades por mora:

La Universidad cobrara las penalidades según lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.

18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

19. REAJUSTE DE PRECIOS

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado.

20. REPOSICION DE LOS PRODUCTOS

En caso de no haber productos solicitados por la entidad ya sea por causa de: que los productos no sean de temporada, por desdabastecimiento eminente en los mercados, serán cambiados por productos de estación en coordinación **CON EL AREA USUARIA y PROVEEDOR**

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>se precisa que los documentos que requieren son de presentación facultativa asimismo el postor se tiene que comprometer a cumplir con las especificaciones técnicas tal como lo señala el anexo .3 de las bases, (cumplimientos de las especificaciones técnicas)</u>
	<u>Requisitos:</u>
	<u>ITEM I ABARROTES EN GENERAL</u>
	<p>Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <u>TEM II FRUTAS Y VERDURAS</u> <p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <u>ITEM III (CARNE DE PESCADO)</u> <p>Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <u>ITEM IV (CARNE DE CERDO) Y ITEM V (CARNE DE RES)</u> <p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Acreditación:</p>

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

ITEM VI PAN DE PISO Y SU DERIVADOS

Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Acreditación:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

B

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente por ítem, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Ítem	Descripción	Experiencia por S/.
I	Abarrotes en General	760,382.00
II	Frutas y Verduras	1,602,738.60
III	Carne de Pescado	288,000.00
IV	Carne de Cerdo	512,000.00
V	Carne de Res	688,000.00
VI	Pan de Piso	177,474.00

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia por ítem por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Ítem	Descripción	Experiencia por S/.
I	Abarrotes en General	190,095.50
II	Frutas y Verduras	No aplica
III	Carne de Pescado	72,000.00
IV	Carne de Cerdo	128,000.00
V	Carne de Res	172,000.00
VI	Pan de Piso	44,368.50

Se consideran bienes similares a los siguientes

Ítem	Descripción	Experiencia Similares
I	Abarrotes en General	Abarrotes en general
II	Frutas y Verduras	Frutas y Verduras en general
III	Carne de Pescado	Carne de Pescado en general
IV	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo en general
V	Carne de Res	Carne de Res en general
VI	Pan de Piso	Todo tipo de panes en general

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> <p>$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$</p> <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>[100] puntos</p>

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹²

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

¹² De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

- “De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

- “De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15)

DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
Licitación Pública N° 01-2025-CSUNASAM-1 – BASES INTEGRADAS

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁴ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

ANEXO N° 11

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.